

## SkyLine Premium Horno mixto Gas Natural 20GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217747 (ECOG202B3G30)**

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 20x2/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales.  
 Opcional (precio a consultar):  
 - Gas GLP. Cód. 217857

### Descripción

#### Artículo No.

- Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.
- Generador de vapor integrado con control real de la humedad basado en el sensor Lambda.
  - Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad del ventilador.
  - SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. Cuenta con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
  - Modos de cocción: Programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combinado y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.
  - Modo de respaldo automático para evitar tiempos de inactividad.
  - Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones
  - Conectividad para acceso en tiempo real, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
  - Sonda de temperatura central con un solo sensor.
  - Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
  - Construcción íntegramente en acero inoxidable.
  - Se suministra con n.1 carro con soporte para bandejas 2/1 GN, paso de 63 mm.
  - Patas regulables de nivelación.

### Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de limpieza corto: ciclo de limpieza optimizado con una duración de solo 33 minutos, que mejora la eficacia y reduce los tiempos de inactividad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.
- Ventilador con 5 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- GreaseOut: kit integrado de desagüe y recogida de grasa (para utilizar el kit, el horno debe pedirse como código especial).
- Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada para garantizar unos resultados de cocción óptimos y prolongar la vida útil del equipo. Compruebe las condiciones locales del agua para

#### Aprobación:

seleccionar el filtro de agua adecuado. Más información disponible en la página web.

- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).

### Construcción

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

### Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad para acceso remoto en tiempo real, gestión HACCP sencilla, aumento del tiempo de actividad de los equipos, seguimiento del consumo y gestión de la energía (requiere un accesorio opcional).
- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).

### Sostenibilidad



- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).
- El embalaje exterior de cartón está fabricado con un 70% de materiales reciclados y papel con certificación FSC\*, impreso con tinta ecológica a base de agua para apoyar la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental.

(\*Forest Stewardship Council es la organización líder mundial en gestión forestal sostenible).

- La puerta de triple cristal minimiza la pérdida de energía.

\*Aprox. -10% de consumo de energía en funcionamiento sin carga por convección, según prueba conforme a la norma ASTM F2861-20.

- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas SkyClean.
- Los detergentes C22 y C25 están formulados sin fosfatos ni fósforo (el C25 tampoco contiene ácido maleico), por lo que son seguros tanto para el medio ambiente como para la salud humana.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

### accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

### accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388
- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (uso de alto vapor) PNC 920003
- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO PNC 920005
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017

- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de sílica, 400x600x38mm PNC 922189
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm PNC 922190
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm PNC 922191
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- 6 Espetones cortos PNC 922328
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338
- Ganchos Multiusos PNC 922348
- Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. PNC 922357
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 2/1 PNC 922367
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared PNC 922386
- SONDA USB DE SENSOR ÚNICO PNC 922390
- Módulo IoT para OnE Connected (hornos combi, abatidores/ congeladores SkyLine, lavavajillas Rack Type) y SkyDuo (un IoT por equipo, para conectar el horno al abatidor en el proceso Cook&Chill). PNC 922421
- ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) PNC 922435
- KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1 PNC 922447
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652
- Protector térmico para 20 GN 2/1 Horno PNC 922658
- Kit para convertir de gas natural a GLP PNC 922670
- Kit para convertir de GLP a GAS natural PNC 922671
- Condensador de vapor para hornos de gas PNC 922678
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm PNC 922686

• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; recipiente de 50 pastillas	PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• 4 Patas ajustables para 20GN - 2" 100-130MM	PNC 922707	<input type="checkbox"/>	• Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, cubo de 100 bolsas	PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 2/1	PNC 922716	<input type="checkbox"/>			
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 20 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922738	<input type="checkbox"/>			
• Kit de drenaje de plástico para horno de 20 GN, diámetro = 50mm	PNC 922739	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN	PNC 922743	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			
• Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922762	<input type="checkbox"/>			
• Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso	PNC 922764	<input type="checkbox"/>			
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>			
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR	PNC 922771	<input type="checkbox"/>			
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>			
• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	<input type="checkbox"/>			

### Detergentes recomendados



**Eléctrico**

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	2.5 kW
Potencia eléctrica por defecto:	2.5 kW

**Gas**

Carga térmica total:	340900 BTU (100 kW)
Potencia gas:	100 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" MNPT

**Agua**

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Conexión de entrada de agua "CW11-CW12":	3/4"
Presión bar min/max.:	1-6 bar
Cloruro:	<17 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

**Capacidad**

GN:	20 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga:	200 kg

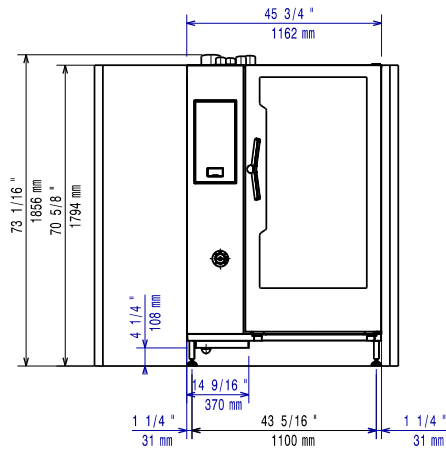
**Info**

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1162 mm
Dimensiones externas, fondo	1066 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	429 kg
Peso neto	391 kg
Peso del paquete	429 kg
Volumen del paquete	3.09 m <sup>3</sup>

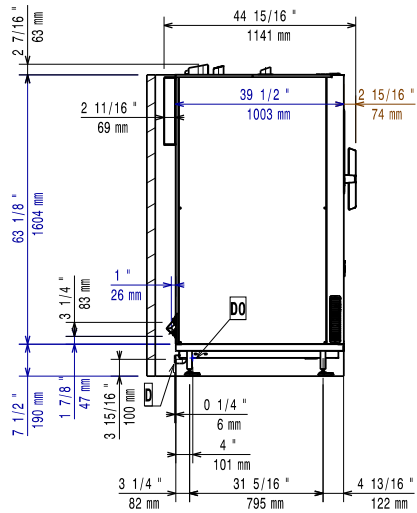
**Certificaciones ISO**

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

Alzado

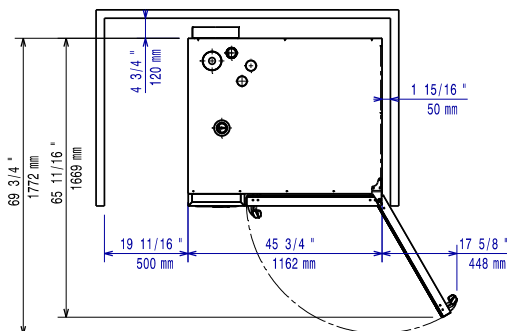


Lateral

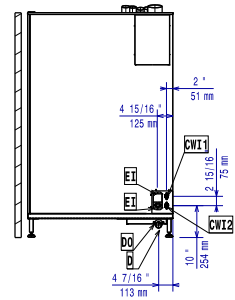


- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
- CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
- D = Desagüe
- DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- G = Conexión de gas

Planta



Distances



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
- CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
- D = Desagüe
- DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- G = Conexión de gas